

Chez Elles



Rillettes de Canard – 7.5

Terrine de campagne – 7.5

Jambon de Bayonne – 7.5

Rosette de Lyon – 7.5

Extra : Gherkins – 1.5 Salad – 3 Toasted bread – 2

Olives marinées – 4.5 V

Assiette de trois fromages – 7.5

Planche campagnarde – 17

Planche fromage-charcuterie – 19

Soupe a l'oignon gratinée 6.5 V

French onion soup gratinated with cheese and croutons

6 Escargots de Bourgogne 8.0

6 Burgundy snails cooked in garlic and parsley butter

Soufflé au comté en deux temps 8.5 V

Double baked comté cheese soufflé

Salade de chèvre frais à l'huile de truffe, betteraves 7.5 V

Fresh truffled goat cheese salad, candy beetroots

Crème brûlée Foie Gras et Armagnac 9.0

Duck foie gras and Armagnac Crème brûlée

Saumon Gravlax 9.0

Gravlax salmon, lemon curd, celeriac 3 ways : remoulade, puree, pickles



Moules Marinières ou Moules au Roquefort et frites 14.5

Marinières mussels cooked in garlic and white wine or Roquefort and cream mussels, french fries

Escalope de veau panée, haricots verts en persillade, citron braisé 19.5

Breaded Veal escalope, garlic and parsley sauteed French beans, braised lemon

Onglet de boeuf a échalote, frites et salade 17.5

Onglet Beef steak with red wine and shallots sauce, french fries and salad

Confit de Canard, pommes de terre Salardaises et thym fumant 17.5

Confit Duck leg, Salardaise potatoes, smoking thyme

Filet de Daurade en écailles de pommes de terre, ratatouille,

huile d'olive infusée au piment d'Espelette 18.5

Sea bream fillet with potatoes scales, ratatouille and Espelette pepper infused olive oil

Tartare de boeuf, pommes allumettes et salade 17.5

Handcut raw beef Tartare with potato straws and salad

Parmentier d'aubergine, semoule et fromage de chèvre, sauce pistou 14.5 V

Grilled eggplants, couscous and goat cheese parmentier, pistou sauce